

## 一般論文

# 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 その3

## Food culture of Kofu to be seen in “甲府買物独案内” part3

樋口 千鶴, 牧野 美咲, 六車 睦美, 鈴木 耕太

HIGUCHI Chizuru, MAKINO Misaki, MUGURUMA Mutsumi, SUZUKI Kouta

### 概要

『甲府買物独案内』（1854<sup>1)</sup>, 1872<sup>2)</sup>）の明治5年版に初登場した料理屋などを中心に、令和2年でも続いている店の調査分析を行い、当時の甲府の食文化を探ってみたところ、料理屋は甲府市の中心地、繁華街に点在し、集客が見込まれる場所にあった。掲載内容は「蕎麦」や「蒲焼」などの主力料理名に「仕出し」や「茶漬け」が付載されていた。特に「蒲焼」には、「茶漬け」の組み合わせが多かった。「○○亭」「○○楼」との名称がある料理屋は規模が大きく、寄り合い会席の文字がみられた。その後出版された『山梨県甲府各家商業便覧』（1885<sup>3)</sup>）には、その建物が図入りで表されていたことから、繁盛していたことがうかがわれる。

名称が変更されている店舗やのれん分けされているもの、また調査が不十分なものもあると思われるが、嘉永7年版<sup>1)</sup>、明治5年版<sup>2)</sup>にみられ、現在まで続いているのは料理屋2軒と煮貝、糍、味噌、醤油取り扱店の3店舗のみであった。

前回の菓子店同様、訪問調査を行い資料、来歴などを得たことで当時の様子をうかがい知ることができた。江戸時代は幕府の直轄領であったにもかかわらず、明治時代になってから外食産業が発展したことや『山梨県甲府各家商業便覧』では、食に関する店舗の掲載数は6割程度と減少していたことから、明治時代初期が甲府の食文化の開花期と考える。

### 1. はじめに

『甲府買物独案内』から当時の食関連の店舗を調査することで、今日の甲府の食文化を知る手掛かりになるのではと考え、本研究を行った。前回は菓子店舗から考察を行ったが今回は明治5年版になってから初めて登場する料理店に着目し調査を行った。また、両年度に掲載された調味料関連などの店舗のうち、令和2年でも現存する店舗について訪問調査を行い、当主の話と資料を基に江戸時代後期から明治時代初期の様子を推察した。その際、当時に出されたであろう料理も再現したので報告する。

### 2. 方法

資料として用いたのは、嘉永7年（1854）版と明治5年（1872）版である。明治18年（1885）版の『山梨県甲府各家商業便覧』も参考資料とした。写真はすべて明治5年版であり、国立国会図書館デジタル資料のものである。その中から料理屋、調味料関係などの店舗を取り出し、店舗名、取扱商品などをまとめた。また、今日まで続く料理店に訪問調査を行い、当時の料理も再現した。

### 3. 結果および考察

#### 1) 料理屋にみられる各店の特徴

特筆すべきは、料理屋が明治5年版のものに初めて登場したことである（写真1）。

この頃に甲府では外食産業が盛んになったといえる。明治5年版には判読不明、店舗名無しの記載があったものの、17軒の店舗がみられた（表-1）。

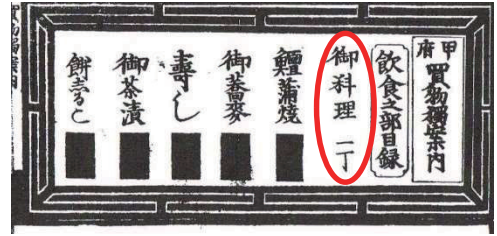


写真1 明治5年版の飲食の部目

表1 料理屋および両年にみられる調味料関連、一部現在に至る店舗一覧

町名	嘉永7年		明治5年	
	店舗名	取扱商品など	店舗名	取扱商品など
青沼町	田中屋仁兵エ	味噌、酢、醤油	田中屋仁兵エ	味噌、酢、醤油
西青沼町			喜久本	生蕎麦、仕出し
魚町			山口屋治良兵衛	舶来砂糖
			松亭	御料理、寄合会席
			松鶴楼 井戸屋松兵衛	御料理、婚礼仕出し、寄合会席
	村田屋七右エ門	和漢砂糖	村田屋七右エ門	和漢砂糖
	湊屋八良右エ門	魚問屋	湊屋八良右エ門	魚問屋
	盛田茂右エ門	魚問屋	盛田茂右エ門	魚問屋
	佐渡屋善兵衛	魚問屋	佐渡屋善兵衛	魚問屋
	濱松屋甚十郎	魚問屋	濱松屋甚十郎	魚問屋
	小田原屋弥七	魚仲買	小田原屋弥七	魚仲買
	松坂屋源右エ門	魚仲買	松坂屋源右エ門	魚仲買
	湊屋与八	魚仲買	湊屋与八	魚仲買
	江草屋定助	糍	江草屋定助	糍
大田町			桔梗亭	御料理、鰻蒲焼、仕出し
			桔梗亭 吉藏	鰻蒲焼、御料理仕立て
			藤屋 文七	鰻蒲焼、御茶漬け
			大黒屋喜兵衛	乾物、和漢砂糖
荳町			黒駒屋佐兵衛	鰻蒲焼、御茶漬け
堅近習町			松野庵幸吉	御料理、仕出し
片羽町	大黒屋庄三郎	味噌、酢、醤油	大黒屋庄三郎	味噌、酢、醤油
金手町	丁子屋又右エ門	乾物	松風軒佐渡屋清八郎	御銘茶、和漢砂糖
土橋町			浜松屋才兵衛	鰻蒲焼、御茶漬け
三日町	富士井屋平右エ門	糍	富士井屋平右エ門	糍
緑町	高野屋庄兵エ	味噌、酢、醤油	高野屋庄兵エ	味噌、酢、醤油
連雀町			鈴木元七	生蕎麦
柳町			奥村	生蕎麦、仕出し、酒、肴
			松田屋惣兵衛	生蕎麦、仕出し、酒、肴
			三生軒 平右衛門	御茶漬、婚礼仕出し、椀焼
			梅芳徳兵衛	鰻蒲焼、御茶漬け
			海老屋新七	御料理、仕出し
			藤屋吉郎右エ門	乾物、鰹節、和漢砂糖
			川口屋清兵衛	乾物、和漢砂糖
	十一屋忠藏	醤油	十一屋忠藏	醤油
	上野屋甚藏	砂糖卸、売り	上野屋甚藏	砂糖卸、売り
	大黒屋権八	味噌、酢、醤油	大黒屋権八	味噌、酢、醤油
八日町			播磨屋清兵衛	鰻蒲焼、御茶漬け
			柳屋弥吾右エ門	乾物、砂糖







梨において重用されてきたのは、海なし県の山梨で採れる川魚として鰻が重要な栄養源であると認識されていたとともに、ハレの日の料理としてふさわしいものとされてきたからと考える。

鰻料理というとは現在では、うな重と汁物という膳を考えがちであるが、渡辺氏の言によると、うな重をご飯ものとして組み込んだ会席料理をお祝いの席で提供するのが一般的であり、会席料理の流れに沿って酢の物や刺身などの最後にうな重を提供する豪勢な献立であった。江戸時代後期からの婚礼料理の魚介類及び海産物にも鰻の名がみられ、ハレの日の献立として重用されていたことがうかがえる<sup>8)</sup>。

実際に黒駒楼より活鰻を入手し、当時の地焼きを再現した。関西においてひつまぶし等で調製される焼成法で調理を行った。通常の魚と同様に3枚に卸したものに串を打ち、皮から炭火で直焼きした。蒸していないため油脂分が残っており、秋刀魚を焼くときと同様に煙が多く、タレにつけないため、焼き色がつくまで20分ほどの時間をかけ加熱を行った。その甲斐あってか試食したところ、ちょうどよく油脂分が落ち、蒸していない分魚臭さが若干残っていたが、炭の香りもあり大変美味であった(写真9)。





写真12 蕎麦券

お品書きには、蕎麦とともに江戸時代より伝わる「いりとり」(写真13)が記載されている。「いりとり」とは、甲府B級グルメでお馴染みの「鳥もつ煮」のルーツといわれる料理である。現在は鶏のささみを使用しているが、当時は、まかないとして鶏のむね肉で提供されていたという。



写真13 いりとり

現在は、当時の店舗(柳町横丁橋岸)より、やや北に移動し、当時川であった場所が暗渠になり、その上で営業を続けている。

### 3) 調味料など現在に至る店舗紹介

調味料(味噌・醤油・酢)を取り扱う店舗は、嘉永7年版には町毎にほぼ1店舗見られた。明治5年版でも同名の店舗掲載が多く、食生活と密着したものであるため安定した需要があったと考えられる。

今回の調査で料理屋以外では嘉永7年版、明治5年版にみられ、現在まで続いている店舗は煮貝、糍、味噌・醤油を取り扱う3店舗がみられたので報告する。

#### 3)-1 奥村醤油店

「味噌・酢・醤油」を取り扱う項に「宅間平右

エ門」の名前で掲載されている店がある(写真14)。

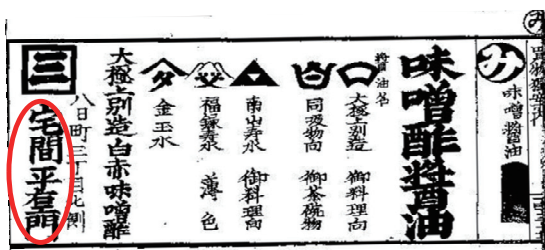


写真14 店舗掲載表示

この店が現在の「奥村醤油店」であり、当時と変わらず「八日町三丁目」で営業を行っている。現在の奥村醤油店の話では、当時からの資料は昭和20年の甲府空襲により焼失してしまったとのことである。

味噌の歴史の中で、江戸時代では武家・農家・大商家では、ほとんど味噌は自家醸造しており<sup>11)</sup>、それ以外の庶民は味噌を店で購入していた。奥村醤油店の先代も「かつて味噌を購入した人々は、自家醸造することができない一部の庶民であり、その際支払われたであろう小銭を使用されなくなった味噌樽に保管していたらしく、味噌樽の半分ほど小銭が沢山入っていた」と語っていたそうである。

現在は「奥村」という屋号であるが、江戸時代創業の「宅間」から「新海」、次いで「松谷」と経営者が移り、明治32年に呉服店を経営していた七代目奥村正右衛門が「松谷」の経営する店を買い入れ、「奥村醤油店」として現在に至っている<sup>7)</sup>。

また、奥村醤油店のある街道沿いには、明治元年創業の「丸屋」、現在の「五味醤油」がある。明治5年発行の「甲府買物独案内」にはその名は掲載されていないが、明治44年に甲府商業会議所(現在の甲府商工会議所の前身)から発行された「甲府案内」の商工業者人名簿には、「醤油、味噌、酢、製造 丸屋」として掲載されている。同じ街道沿いに、距離を隔てることなく、味噌、醤油を醸造していた事は興味深い。店主に話を伺ったところ、やはり甲府空襲により当時を知り得る資料は焼失したとのことであったが、当時の日常生活において醤油、味噌との関わりはとても深く、創業者の五味善次郎は社会的貢献度、知名度も高かったことから、醤油、味噌を扱う店は社会的地位が

高かったのではないかと考える。現在では醤油製造は行っていないそうだが、麴、味噌を製造販売しており、味噌は米麴と麦麴を合わせた「甲州みそ」を醸造している。山梨は山に囲まれた盆地であり、斜面が多く、稲作には不適であったため、限られた土地を稲作としていた。よって、十分に米が確保できず、二毛作で栽培した大麦で補っていたことから、米麴と麦麴を合わせた味噌となったそうである<sup>12)</sup>。

### 3)-2 富士井屋糀店

創業は元禄元年という富士井屋糀店は、「富士井屋平右衛門」として嘉永7年版、明治5年版にもみられ(写真15)、戦時中に建物は焼失してしまったが現在もその場で商いを行っている(写真16)。



写真15 店舗掲載表示



包装紙



写真16 現在の店舗外観

現在、店舗裏の工場で大麦麴と米麴を製造しており、店舗内には室蓋に入った麴(写真17)が温度調整も兼ねて置かれていた。それ以外は大豆と塩、米麴および麦麴の赤味噌を販売するのみで麴一筋に営業し、味噌を手作りする人や業者を対象としている。

店主の御妻女の話によると味噌を手作りする人は大分少なくなっているそうである。ただ塩麴や醤油麴を作る人も購入に来るそうで、醤油麴は麴1に対し醤油1を混ぜ合わせるだけで簡単に作ることができ、キュウリなどにつけると美味である。

味噌は平安期の延喜式に製法が載っている基本調味料であり、食生活には欠かせないものである。江戸時代における味噌の製法では、麴の量により多いものが上品、麴の量が少なく塩の量が多いものを下品としたと書かれており、末期には麴の多いものを料理味噌と呼んで客用にしたとの文献が残っている<sup>13)</sup>ので、麴の存在は大きかったに違いない。このことから、麴は食生活には欠かせず、『甲府買物独案内』に「糀」単独で掲載することができた2店舗「富士井屋」「江草屋」について当時の繁盛をうかがうことができた。

### 3)-3 「湊屋与八」(現みなと)

嘉永7年版、明治5年版にみられた(写真18)魚仲買店の「湊屋与八」は、江戸時代後期では肴問屋や魚商が多く居住していた魚町で煮鮑を主とした販売をしていた。



写真17 室蓋と麴

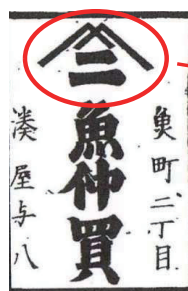


写真18 店舗掲載表示



屋号が入った現在のパッケージデザイン

海のない山梨県の名物として有名である煮鮑(通称：煮貝)。その由来は『甲府街史』<sup>7)</sup>によれば、武田信玄の家臣飯島氏まで遡り、士卒の食料として鮑の栄養に目を付けたのが始まりとされている。その2代目伊兵衛が天正12年に甲府の魚町にて魚



屋を営業し、3代目は與八と名乗り、その文字が店舗名として引き継がれている（写真19）。



写真19 店舗内に掛けられた大正時代の店舗及び店の人々

その後、6代目藤右衛門は、生の風味を生かした醤油とみりんベースの現在の煮鮑を創作し、その後魚町から魚市場が移動した後も9代目哲氏の次男である彰氏が、この地で煮鮑の専門店として営業を続けている。

国産鮑を使用し手作りにこだわった煮鮑と、やはり山梨の名物である姥貝、しめじの佃煮のみといたってシンプルな販売に長年の伝統と信頼に裏打ちされた自信を感じさせる老舗（写真20）である。



写真20 店舗内の暖簾と商品ケース

#### 4. まとめ

『甲府買物独案内』の明治5年版に初登場した料理屋および嘉永7年版、明治5年版共にみられた店舗のうち、現在まで営業を行っている店舗に着目し、訪問調査などを行うことで当時の食事情を知る一端となった。

1) 明治5年版になってから初めて登場する料理店は17軒見られた。内訳は蒲焼屋が7軒、仕出し、弁当などの料理屋が5軒、蕎麦屋が5軒であった。

2) 甲府市の中心地である柳町など、集客が見込まれる繁華街に点在していたが、残念なことに現存している料理屋は2軒であった。

3) 当時の大規模な料理屋は魚町にあり、土地柄魚問屋が多いことで料理の高級食材が手に入りやすい立地であったと考える。

4) 江戸時代後期の自給自炊を主とした食文化から、明治時代になると仕出し屋、料理屋に依頼できるようになった事例から、社会関係や食文化の多様化がうかがえる。

5) 蒲焼きを取り扱っている店舗は7軒であり、その中の「黒駒屋佐兵衛」は現在でも「黒駒楼」として営業している。鰻は甲府の名物として当時から高価であり、贈り物としても使われていたが、長い間重用されてきたのは、海なし県の山梨で採れる川魚として鰻が重要な栄養源であると認識されていたことや、ハレの日の料理としてふさわしいものとされてきたからと考える。

6) 蕎麦屋では柳町周辺に3軒、中心地の東西に各1軒がみられ、その中の「奥村」は現在でも営業をしている。明治13年に明治天皇が山梨を巡幸した<sup>8)</sup>際には、茶蕎麦を振舞ったこと、明治36年の店舗写真や大正時代に使用されていた「蕎麦券」があり、歴史を感じさせる。

7) 料理屋以外で現在でも経営を続けている店舗では、「味噌・酢・醤油」を取り扱う「宅間平右エ門」で現在の「奥村醤油店」、「麴」を取り扱う「富士井屋糰子店」がある。当時の日常生活において醤油、味噌との関わりは深いことから、経済的に優れ、社会的地位も高かったのではないかと考える。

8) 魚町に代々煮鮑を商う「みな与」があり、「湊屋與八」の名で掲載されている。山梨の名産



品としての歴史を持ち、確固とした信念をもって長年の伝統を守り続けている。

9) 明治時代から現在に至る店舗は多いとはいえなかったが、その地理的状況や社会背景などを知ると老舗といわれる所以がわかった。

10) 料理屋に関しては明治5年版に初登場し、明治18年に出版された『山梨県甲府各家商業便覧』では6割程度の掲載となるものの、その後も類似したガイドブックが出ていることから、明治時代初期に外食産業を含め甲府の食文化が開花したと考える。

#### 謝辞

本研究にご協力をいただきました渡辺久恭氏（黒駒楼）、由井新兵衛氏、由井克典氏（奥村）、奥村醤油店様、五味雅子氏（五味醤油店）、富士井糍店様、みな与様に心から感謝申し上げます。

#### <参考文献>

- 1) 山梨県立図書館：「甲府買物独案内」甲州文庫（1854）
- 2) 国立国会図書館：「甲府買物独案内」（1872）
- 3) 国立国会図書館：「山梨県甲府各家商業便覧」（1885）
- 4) 大日本全書 小学館（1984～1994）
- 5) 依田萬代，根津美智子，樋口千鶴：甲州 甲府盆地の婚礼献立の変遷 山梨学院短期大学 研究紀要 第32巻（2012）
- 6) 宮本定正：甲斐の手振（1850）
- 7) 中丸真治，楠裕次共著：甲府街史 山梨日日新聞社出版局（1995）
- 8) 依田萬代，根津美智子，樋口千鶴：甲州市川家の婚礼献立の変遷：山梨学院短期大学 研究紀要 第31巻（2011）
- 9) 山梨県立博物館：「甲州食べもの紀行」（2008）
- 10) 山梨県：「山梨県史」通史編5 近現代1（2005）
- 11) 五明紀春：「味噌の科学と食塩」Webそるえんす No.6（2013）
- 12) 五味醤油株式会社：「やまご新聞」はじめまして号（2019）
- 13) 笹川臨風・足立勇 共著「日本食物史 下」雄山閣（1973）

